Jaeger

GRILLADINE MEXICAINE
Code : C025033

DESCRIPTION

Mix pour assaisonnement avec sel, sans salpêtre. Présence de marquants.
Destiné à des applications multiples :
- Saucisserie
- Aromatisation de plats cuisinés
- Enrobages de pièces de viandes
- Réalisation de burgers, hâchés et autres boulettes de viande.

Notes aromatiques : Cumin, note fumée

LISTE D'INGREDIENTS

Sel ; épices et plantes aromatiques ; légumes (tomate, betterave rouge, poivrons) ; dextrose ; colorant : extrait de paprika (E 160c) ; huile de tournesol ; antiagglomérant : carbonate de magnésium - auxiliaire technologique (E 504i) ; arômes et arômes de fumée

SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Enumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Dosage d'application (Ne pas rajouter de sel) **:**
Application saucisse : 40g/kg de mêlée. Ajouter 4-5g/kg de rougineutre sur viande porc ou volaille.
Ajouter 1-2g/kg d'Ascofor sur viande bœuf ou mouton.
Application plats cuisinés émincés ou poêlés : 35 à 40g/kg de viande
Application enrobage : en saupoudrage
Application dans les hâchés : 30-40 g/kg selon recettes

PROFIL PHYSICO-CHIMIQUE ET NUTRITIONNEL (/ 100 g)

Energie (kcal)	223
(kJ)	932
Lipides (g)	7
Dont acides gras saturés (g)	1
Glucides (g)	27
Dont sucres (g)	15
Protéines Nx6,25 (g)	7
Sel (g)	43 +/-3
Sodium (mg)	16800
Fibres (g)	12
Humidité (g)	< 6
SF-005 (SmokEz C-10)* (g)	0,1

NORMES MICROBIOLOGIQUES

Germes totaux	< 100 000/g
Coliformes totaux 30°C	≤ 1 000/g
Coliformes fécaux 44°C	≤ 10/g
ASR 46°C	≤ 30/g
Salmonella	absence/25 g
Staphylococcus aureus	< 100/g
Levures et moisissures	< 1 000/g

Bureau commercial

6 Rue Robert Moinon
95190 GOUSSAINVILLE
Tél : 01.34.38.87.85
Fax : 01.34.38.87.81

Cap Traiteur
le jardin des saveurs

Jaeger

GRILLADINE MEXICAINE
Code : C025033

DLUO / CONDITIONS DE STOCKAGE

18 mois A conserver entre 15 et 25°C
Dans l'emballage d'origine soigneusement fermé à l'abri de la lumière et de l'humidité

CONDITIONNEMENT

En seau de 3 kg

ETIQUETAGE ALLERGENES (Règlement 1169/2011/UE)

Arachides et produits dérivés	absence	
Fruits à coques et produits dérivés	absence	
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	absence	
Crustacés et produits dérivés	absence	
Mollusques et produits dérivés	absence	
Poissons et produits dérivés	absence	
Oeufs et produits dérivés	absence	
Lait et produits dérivés (y compris lactose)	absence	
Soja et produits dérivés	absence	
Lupin et produits dérivés	absence	
Graines de sésame et produits dérivés	absence	
Moutarde et produits dérivés	absence	
Céleri et produits dérivés	présence	épices et plantes aromatiques
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg	absence	

La maîtrise de notre HACCP allergènes est suffisante pour rendre négligeable le risque de contamination croisée pour les allergènes suivants : Crustacés, Arachides, Fruits à coques, Moutarde, Sésame (graines), Sulfites > 10 ppm, Lupin, Poisson et Mollusques.

Information OGM (Règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)

Ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage OGM.

Information IONISATION (Directive 1999/2/CE)

Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ionisé.

Information CONTAMINANTS

Ce produit respecte la réglementation européenne en vigueur concernant les pesticides, les métaux lourds et les mycotoxines.

Remarques

*Le règlement 1321/2013/UE fixe des teneurs maximales en produits primaires d'arômes de fumée par catégorie de denrées alimentaires. Il convient à l'utilisateur final de vérifier que l'emploi de ce produit est conforme à ce règlement, en calculant les teneurs en produits primaires d'arômes de fumée en fonction de son propre dosage d'application. Le service Documentation Technique et Réglementation reste à votre disposition pour tout complément d'information.
SF-005 - SmokEz C-10
Catégorie de denrées alimentaires / Teneur maximale (en g/kg)
1.7. Fromages et produits fromagers / 0,20
8.2. Préparations de viandes au sens du règlement (CE) n o 853/2004 / 2,5
8.3. Produits à base de viande / 2,5
9.2. Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés / 2,0
9.3. Œufs de poisson / 2,0
12.2. Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments / 3,0
12.6. Sauces et produits similaires / 3,0
15. Amuse-gueules salés prêts à consommer / 3,0

L'information contenue dans cette fiche technique est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Ce produit est destiné à un usage alimentaire et n'est pas destiné à être consommé en l'état. Il convient que l'utilisateur se reporte à la législation en vigueur et vérifie au moment de la consultation que la présente fiche technique est à jour. Cette fiche technique annule et remplace toute fiche précédemment émise pour ce produit.
N'hésitez pas à nous contacter pour toute question

Bureau commercial

6 Rue Robert Moinon
95190 GOUSSAINVILLE
Tél : 01.34.38.87.85
Fax : 01.34.38.87.81

Cap Traiteur
le jardin des saveurs